

餐桌上的AA制似乎是一种舶来品,一说乃“Algebraic Average”(代数平均)之缩写,意味着文明饭圈的公平和公

文人的AA

管继平

开。不像我们此地的请客,须悄悄地抢先付账,即便做东者明确,付账时也要“埋单”进行,生怕人家瞥见而不适。吃多吃少,只有自己心里知道。其实中国的古人,早就有类似的分摊餐费做法,只不过当时并无“AA”一说,而曰“钱金”或“醴费”。这个“醴”就是“湊钱喝酒”的意思,现虽已不常用,但唐人郑谷就有“题名登塔喜,醴宴为花忙”的诗句,可见文人间欢聚燕饮,早在唐宋就已经开始有“众筹”了,譬如过去科举发榜第二天,中榜考生要举办鹿鸣宴以示庆贺,或由州县长官出钱,或由士子们“湊份子”AA。《笑林广记》中有一段关于“醴金”的笑话:有人喜事,朋友们湊份子去吃酒,按规矩应送十两,某君仅送一半,红包内写着“现银五两,除账五两”。后等到此君也要收份子钱了,其人则以一空信封还他,内书云:“扣回五两,再除五两”。



旧时还流行一种学生们“众筹”宴请老师的聚餐,如上世纪二十年代的《上海画报》载,袁寒云的如夫人眉云小姐生日,“生徒醴筵为寿”,此“生徒”即袁寒云的学生门徒。梁章钜也有一文说,清代学者徐乾学食量惊人,在京做官数十年,无能与之对垒者。后解官归田,众门生“醴饯之”,也就是大家湊钱AA,方能供他一日之醉饱。这位徐乾学乃藏书大家,昆山“传是楼”之主,他舅舅即鼎鼎大名的顾炎武。

可见AA制并非老外来,我们古已有之,只是说法不同,旧时文人写成“醴”,通俗讲“湊份子”,四川江西等地称“打平伙”,我们上海人则叫“劈硬柴”。当年文学家夏丏尊结婚四十周年“红宝石婚”,他们“开明酒会”的一帮朋友如章锡琛、徐调孚等,就为他办过一场AA制的酒宴,还纷纷写诗祝贺。好友兼亲家的叶圣陶不在上海,则请他专门和诗一首寄来。据观察,从前的AA制毕竟是一种雅集,要行酒令,还要能赋诗,故通常以文人居多。“武人”则意在山林、重在豪爽,如梁山好汉,要的就是“大碗喝酒,大块吃肉,大秤分金”,如果说盗亦有道,那么你的就是我的,我的自然也是你的,很难想象他们的聚餐还要“醴”一下。

民国时期的文人社团多、雅集多,聚餐酬酢自然也少不了,如饭圈固定那么轮流做东也可,但终不及AA制当日结清更佳。著名藏书家傅增湘和谭琛霄、沈羹梅等人有个“鱼翅会”,可能档次较高,每次AA制人均四元。胡适、徐志摩、潘光旦等人的新月社、平社,也经常雅集聚餐,分摊下来每人仅一元多,徐志摩人缘好,常常乐于召集,也乐于负责收钱;而谭延闿、李瑞清他们曾经组织个“一元会”,定期举行宴饮活动,人均一元即可。某次才花了八

角,美食家谭延闿还直夸李瑞清点菜点得好。他们常聚在老上海的川菜馆“小有天”,故有人作诗讽之:“道道非吾道,天天小有天。”至于鲁迅,也时有与朋友AA的饭局。他北上教育部任职第一年,某日晨接到教育部任命“金事”的聘书,那天他在日记与钱稻孙、许寿裳三人同“饮于广和居,每人均出资一元。归时见月色甚美,骡游于街”。寥寥数字,可见鲁迅收到聘书的当晚,心情倍爽。

除了餐费上的均摊,还有一种自带酒食的“蝴蝶会”,也是另一种AA制。清人《两般秋雨庵随笔》就记有“今同人携酒一壶,肴二碟,醴名,名之曰蝴蝶会。匪仅谐声,亦以象形也。”各人自带一壶酒,两碟菜,以山水佐酒,邀明月分账。摆放起来也是壶居中,碟分两旁,状若蝶翅,再取“壶碟”之谐音为“蝴蝶会”,实在是雅极了。

海上篆刻名家陈茗屋先生,年少时即随方去疾、陈巨来、钱君匋诸大师游,今虽年逾八旬,然记忆超群,刀笔并美。每次听陈先生谈昔时文人掌故,均生动鲜活,珠玉连发,听得我辈乐而忘返。说到AA制,我就立马想起近日陈先生讲的一则故事,也真可算是“第一稀有”,闻所未闻——

上世纪七十年代的某日,篆刻家叶渊溯突然交给陈茗屋三毛四分钱,让他转交君匋先生。陈觉得奇怪,不明就里,叶说你交给他他就知道了。原来,钱君匋某时有一本廿四开的旧册页,请大画家唐云为其画之。年轻的陈茗屋受钱老师“差遣”,常去唐先生家催促,为此也没少“吃”唐先生的呵斥。直到某日唐先生说画了差不多了,于是陈茗屋再次兴冲冲地赶到唐家,册页还剩三张未画,唐先生于酒足饭饱后,将剩下三页一挥而就,自我看了也非常满意,于是钤了印让陈带回。待钱君匋收到册页赏之,也觉大为精彩!除了要回报十两鲁庵印泥外,还执意要请唐云吃饭,地点就选在淮海路上的老万茂饭店。光请唐云一人似太冷清,于是钱先生就请唐的好友叶渊溯作陪,不过事先他和叶说好,你来作陪,但AA制,你的消费自己承担。

于是事后叶渊溯让陈代转三角四分,他说:我那天就吃了一杯黄酒、几粒毛豆而已……

扬州慢·荷花

风盖藏天,绿波微起,暗香袅袅无尘。指平塘润碧,照水色晶晶。举春翠、呼晴彩殿,一帘新梦,闲理芳巾。夕阳斜,仙子瑰姿,难约黄昏? 污泥不染,女儿妆、冰雪清纯。恰豆蔻花容,相思恨永,难比情真。野客(1)有缘曾许,无穷

八月花语

徐子芳
万树,委地寻机遇。消暑可凌霄,风雨来时,花蕊伤无数。柔条百尺英英聚。独自飞香语。玉盏几多情,夜露承欢,总把春留住。

没错,不是鸡蛋炒饭,是鸡冠炒饭。今天早晨,我相信自己做出了一道全北京独一无二的早餐。

回到国内每天刷手机视频,目光停留最多的无非是两类:要么是养眼的,要么是实用的。比如看一位美国营养学家科普新知,“含胶原蛋白最高的食物包括鸡爪、猪蹄,没错,可是比它们含量更高的是鸡冠……”

鸡冠炒饭

淡巴菘

我听得一惊,那怪怪的东西自我记事起从未进过我的嘴。后来和楼下我一直佩服的好主妇求证,她微笑着说没错,“我儿时经常吃这东西”,望着她花白的头发和紧致的脸,我道谢,并庆幸我过去一直吃的胶原蛋白片看来有了食补替代。如果在美国,买鸡冠还真是个大难题,除了超市冰柜卖的整只鸡身上偶见(还都是连脖子一起被拧着和鸡爪都塞进肚子里),我从没见过任何食品店售卖鸡冠。可这是在啥都可以被煎炒烹炸成美味的中国,上网一搜,无论拼多多还是大小超市,鸡冠和土豆大葱一样全都自由充足,当即拣卖相好的注明“有机”的定了五百克。



前天炖猪骨汤时,犹豫着放进去五六只鸡冠同煮,喝汤吃鸡冠吗?看着那锯齿状的东西漂在那儿总感觉有些不对劲,便在煮熟后拣出来放冰箱冷藏,不知拿它们怎么办。昨天好友来家喝茶,



扫一扫,关注“夜光杯”

到了饭点儿,知道我做饭发挥不稳,便上网订了煲仔饭和盐焗鸡,担心饭不够吃,他还单订了一盒米饭。我当时还笑他不注意碳水的控制,今天晨跑后准备早餐,发现那剩的半盒米饭却也并不多余——冰箱冷藏过的米饭,升糖指数降低很多,这也是我从那位营养学家那儿看到的。打开冰箱,积攒的食材让我越发觉得除了炒米饭这杂烩,没有哪样饭菜能更多地将这些风马牛不相干的东西用上。

一个杏鲍菇,一个螺丝椒,一个西蓝花,一块仔姜,一小把豌豆,当然,还有那五六个煮熟的鸡冠子。一样样,被拉到案板上切丁或剁碎。一朵西蓝花从洗菜篮里跳出来落在了水槽里,一块姜芽滚到了地上,一粒豌豆溜到了案板外。我把它们统统捡起来冲洗干净放回大部队。这个小细节被我放大了,有点小小的感动,似乎是为自己的妇人之心——那姜芽与那块母姜,那一朵西蓝花与整个花株,都如同母子或手足,自在田间萌芽之日就同生同长,共风共雨,如今我相信它们宁愿死在一起。那豌豆虽生在豆秧上可能各有各妈,可同在一个大筐里白炽灯下挨肩拉踵相伴数日,如果大家最后注定都要共祭某人的五脏庙,唯独它形单影只被丢进了垃圾袋,是否它会难过郁闷直到烂掉?

后来我把这自我感动的心理活动说给儿子听,他笑道,“妈你想多了,豌豆西蓝花和姜块可没你这么多愁善感。”我立即反驳他“子非鱼安知鱼之乐,你非这些菜,即便它们的宿命就是被吃掉,你怎么确定它们没有起码的感应?”锅里下了核桃油,先放入鸡冠,毕竟那属草,当过油爆一下。让我大惊的是,刚放进去,它们就噼啪蹦跳起来,好几粒还跳出锅落到了灶台上和地板

布拉格,上帝打翻了染料盒的地方,处处是视觉的盛宴。

走过横跨伏尔塔瓦河的查理大桥,去卡夫卡博物馆。

博物馆不是卡夫卡的故居。他的故居散落在布拉格的好几个街巷,都在历史沧桑中变了形。这个博物馆集中了卡夫卡的日记、手稿、照片、手绘,呈现出他生命的基本脉络。馆里的光线幽深,仿佛卡夫卡小说《地洞》,充满孤独、警惕、压抑。

然而卡夫卡是多面的,他也不脱离布拉格文艺圈的交往。20世纪10年代,布拉格有位中年文化名媛贝塔·凡塔,主持着一个每周一次的沙龙,地点在闹市区的卢浮宫咖啡馆。卡夫卡经常参加,那时他还不到三十岁,1912年完成了两个重要作品:短篇小说《判决》和中篇小说《变形记》,正处于创作的关键期。

参加贝塔·凡塔沙龙的还有一个重要人物——爱因斯坦。1911年到1912年,爱因斯坦在布拉格的大学里担任理论物理学教授,是贝塔·凡塔沙龙的常客。兴之所至之时,他甚至会为大家拉上一曲小提琴。

爱因斯坦出生于1879年,比卡夫卡大四岁。这两位时代的巨匠没有什么交往的佳话,彼此是淡淡的神交。当一切都已成为过去,人们才感叹他们在同一空间的共同存在。

离开卡夫卡博物馆,漫步民族大街,看到一座不锈钢做的卡夫卡雕像,每逢整点会转动出各种脸部表情。一会儿到了卢浮宫咖啡馆,要了一杯卢浮宫大卡布奇诺。咖啡馆里弥漫着老日子的光影,窗外忽晴忽雨,宛如不确定的人生。隐隐传来教堂的钟声,告知永恒的生与死、轻与重……



瘦竹如幽人 (篆刻) 裘国强

上。我有点紧张,猜不透它们这样火爆是出于兴奋还是愤怒。三伏天气薄,进厨房风险是容易被烫伤或被刀刃误伤,比如此刻,生怕某粒鸡冠替那如今不知在何处的鸡带着热油啄我一下,吓得赶紧用锅盖将它们盖住。几秒钟后,心跳着开锅缝下了一点生抽,翻炒几下,倒下切好的西蓝花、豌豆、仔姜、尖椒、杏鲍菇,蓬松的,包子馅儿一般,那一大锅似乎足够两个人吃,心想要是昨天那个朋友今天也在就好了。加了一勺粗盐,抖匀,盖好。我的许多朋友都是美食达人,做饭轻车熟路,味道不用尝也胸中有丘壑。我每次做饭因为食材不同,烹饪也不按路数,无论做什么都像在做实验,心中既兴奋期待又略有不安,就像我那些烧窑的艺术家同事一样,打开每一炉,里面的瓶瓶罐罐成色

翻炒,关火,装盘,上桌。舀一大勺进嘴,那味道,鲜辣清爽,鸡冠和杏鲍菇Q弹默契。我相信每一种食材都在争相与我的味蕾亲吻,表达它们对这一归宿的满意。剥了一块laughing cow的mini奶酪,像蘸腐乳一样就着吃,那杂菜炒饭立即别有一番风味。我恶作剧地想,回到洛杉矶,给杰伊也如法炮制一盘,待他吃下再告知这是什么,从不吃鸡爪、猪蹄的他会吐出来吗?还是和娶了中国太太已经爱上了夫妻肺片的布鲁斯一样慢慢接受?

生活其实本没有那么多规矩,人们只是习惯了活在无形的套子里。安全有余,就会快乐不足啊。揽镜自照,似乎我的脸在这早餐和晨跑的加持下真的紧致了许多。不是鸡蛋炒饭,是鸡冠炒饭,没错。美食达人们可以一试。

在布拉格相遇卡夫卡

梁永安



茅山,苏南抗日的的心脏地带。那时候,它是新四军的堡垒,像一把尖刀,硬生生插进敌伪的腹地,叫他们日夜难安。

1943年的春寒还没散尽,敌人下了狠心要“清乡”。密密麻麻的兵冲进来,像篦子梳头一样扫荡。他们在要道上修起碉堡,像一根根“梅花桩”杵着。最扎眼的,是那条沿镇江、包巷、白兔、宝堰、西旻、直溪桥一路拉起的竹篱笆,足有三百里长。竹子一根根并非扎紧,高耸着,冷冰冰地把土地剖开。篱笆边上立起“检问所”,哨卡森严。敌人想用这竹笼子,困死我们四十七团,抓捕干部,建立他们的伪政权,搜刮物资。

我们反“清乡”,反封锁。茅山地委领着大伙儿干:主力部队先撤出去,留下大队、武工队跟敌人周旋;锄奸队专门对付那些恶煞的特务、叛徒;伪保甲制度要砸碎;干部们转入地下,有时也支使些“两面”的保长;更要紧的,是把乡亲们的心拢住,戳穿敌人的花招。烧掉这堵篱笆墙,成了大伙儿心头

最强烈的念头。乡亲们恨透了鬼子汉奸,谁愿当亡国奴?这竹篱笆不光拦路,更割断了日子。田在这边,家在那边;亲戚在篱笆那头,想走动一下,就得在“检问所”前低头哈腰,掏出“良民证”给那些凶神恶煞的兵痞查验。平日里受的欺辱、遭的罪,像火一样闷在胸口。望着那堵长长的、冰冷的竹墙,人人心里都憋着一句话:烧了它!烧干净!把鬼子赶回老家去!

竹篱笆再高,也挡不住人们心里的火。地委下了令,全区统一动手。那时我在茅山地委工作,跟着政治交通员老潘,摸到茅东县两旻一带,亲眼看着这火是怎么烧起来的。

夜里,句容的山丘上聚满了人。区干部、乡干部、民兵,更多的是默默赶来的乡亲。手里拿着家伙什,锄头、铁钩、撬棍。起初没经验,对着编得死紧的篱笆,一根一根地往外拔竹篾。费死劲,手都勒红了,弄半天也拆不了多

少。竹子摩擦的“吱嘎”声在静夜里格外刺耳,惊动了岗楼上的敌人,“叭勾”“叭勾”的冷枪就打过过来,子弹嗖嗖地往头上飞。

后来学聪明了点。几个人合力,把整片竹篱笆从埋在地里的木桩子上硬撬下来,再堆到一起点火。这比一根根拔快些,可还是慢,累得人直喘粗气。

直到乡亲们摸索出最痛快的一招。有人抱来了成捆的干稻草,厚厚的,直接铺在几里长的竹篱笆根下。火镰一碰,“刺啦”一声,火苗就蹿起来了。干透的竹子遇火,立刻爆出“噼噼啪啪”的脆响,火星星乱迸。那火顺着篱笆蔓延开去,越烧越旺,远远望去,成了一条扭动翻滚的火龙,摇头摆尾,直扑向远处的“检问所”岗楼!火光映红了半边天,也映亮了乡亲们淌着汗、咬着牙的脸。敌人看着火龙扑来,除了躲在岗楼里胡乱放几枪给自己壮胆,还能有什么办法?这法子,又简单,

火烧竹篱笆

冯 铭

【注】(1)野客:宋·杨万里自称。

十日谈

亲历抗战 责编:刘芳

国民党特务怀疑我是共产党,通过表弟打听我的情况。